



Pour 4 personnes :

3/4 tasse (150 g) de lemon curd

2 cuillères à table (30 ml) de limoncello

1 tasse (250 ml) de crème 35 %

1 grosse meringue ou 3 petites du commerce

Zeste de citron pour servir

Mettre le lemon curd dans un bol et mélanger avec le limoncello.

Battre la crème en chantilly.

Ajouter la moitié du lemon curd à la chantilly et l'incorporer avec une spatule en caoutchouc, puis ajouter l'autre moitié restante.

Vous ne devez pas obtenir un mélange homogène : l'effet recherché est une crème fouettée entrelacée de citron.

Émietter la meringue à la main dans la préparation et mélanger délicatement.

Répartir à l'aide d'une cuillère dans 4 verrines et décorer de quelques zestes de citron.